MACCHINA PER CAFFÈ E CAPPUCCINO

IT

COFFEE AND CAPPUCCINO MAKER

GB

KAFFEE-/CAPPUCCINO-VOLLAUTOMAT

DE

MACHINE À CAFÉ ET À CAPPUCCINO

FR

KOFFIE/CAPPUCCINO-APPARAAT

NL

CAFETERA PARA CAFÉ Y CAPUCHINO

ES

КОФЕМАШИНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ И КАПУЧЧИНО

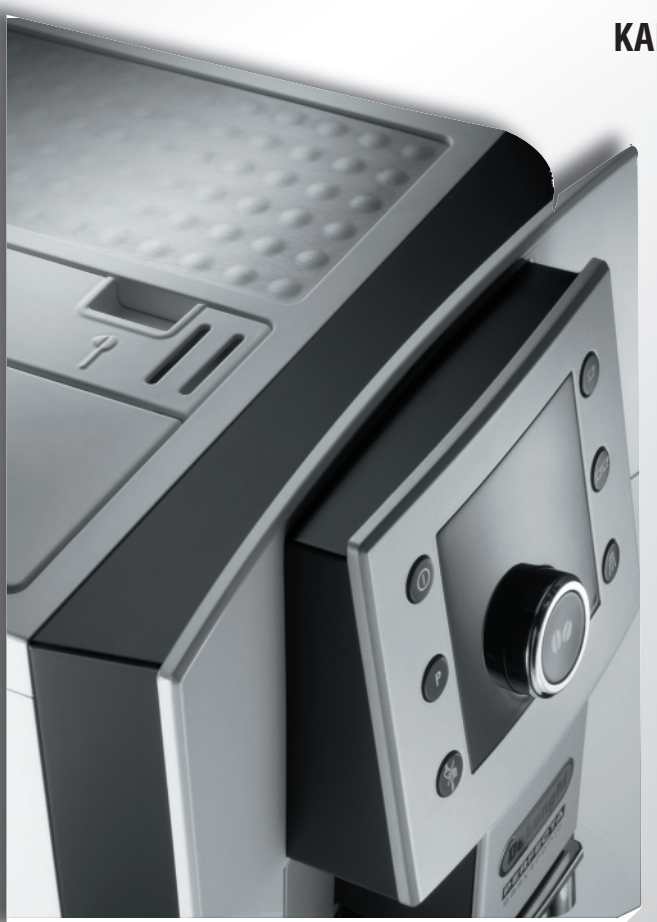
RU

MÁQUINA DE CAFÉ E CAPPUCCINO

CZ

KAHVI/CAPPUCCINOKEITIN

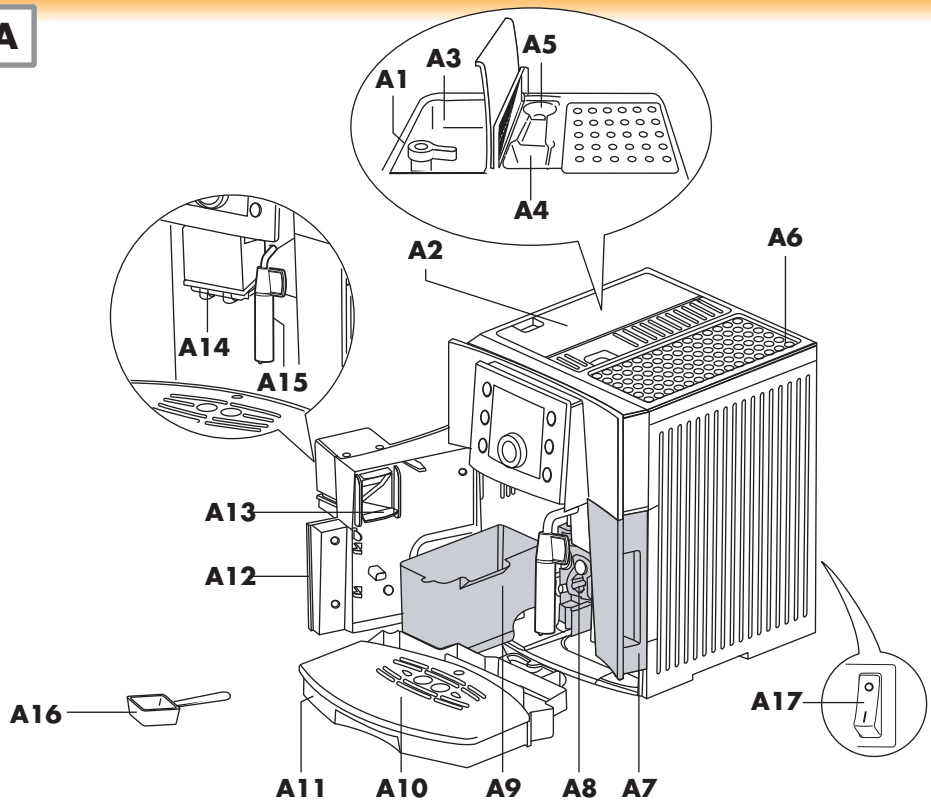
SF



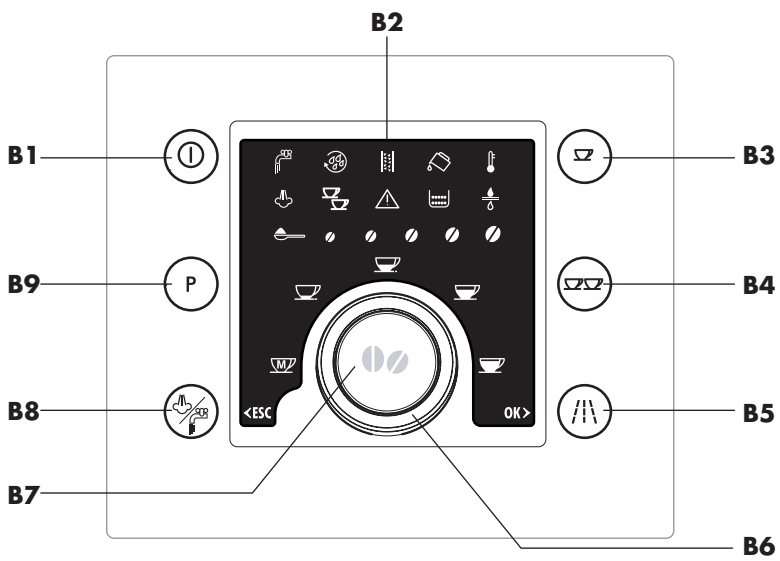
ESAM5400

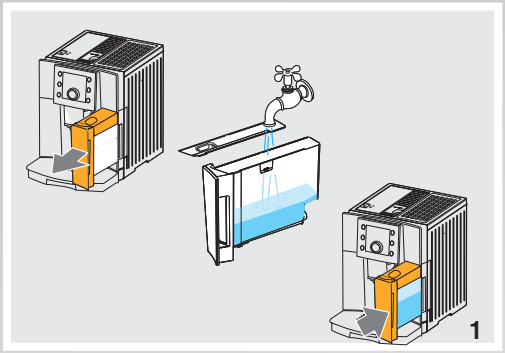
ME 10

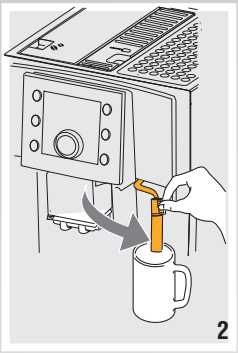
A


A1
A3
A5
A4
A2
A6
A14
A15
A13
A12
A16
A17
A11
A10
A9
A8
A7

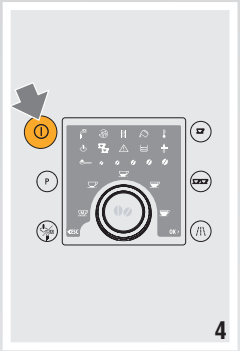
B


B2
B1
B3
B9
P
B4
B8
B5
B7
B6
<ESC
OK>

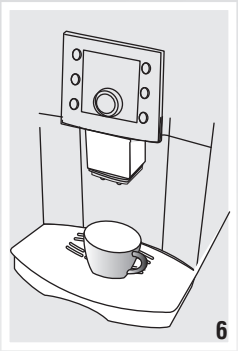

1


2

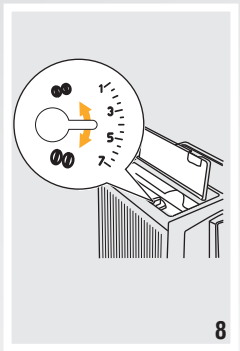
3


4

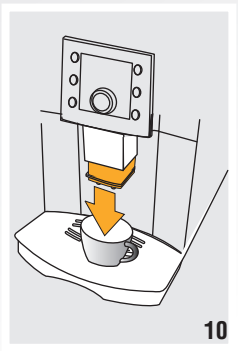
5

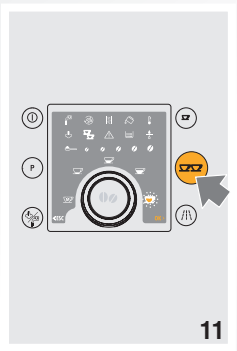

6

7

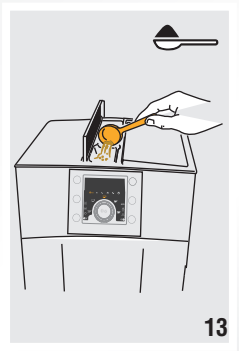

1
3
5
7
8

9

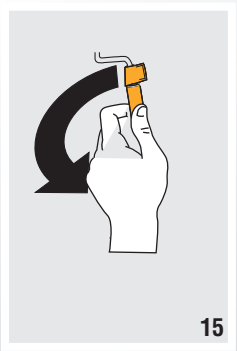

10

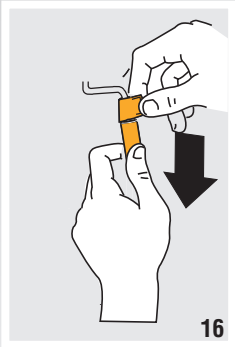

11

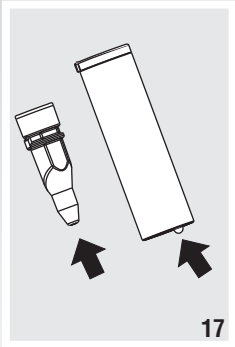
12

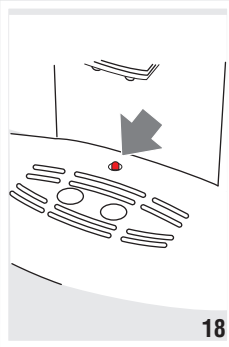

13

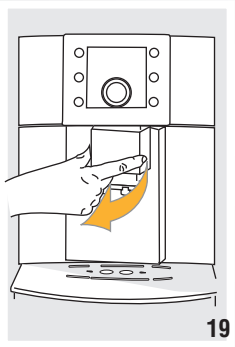
14

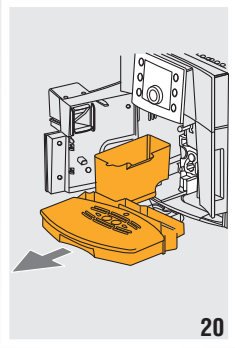

15

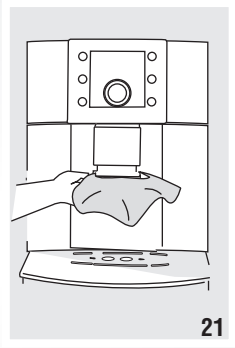

16

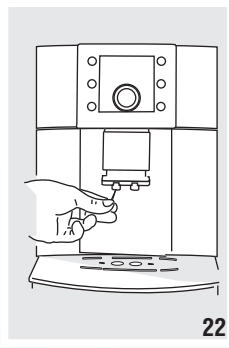

17

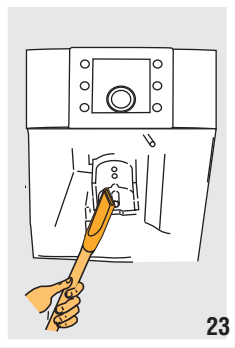

18

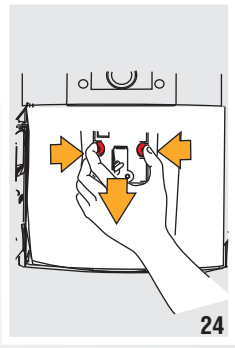

19

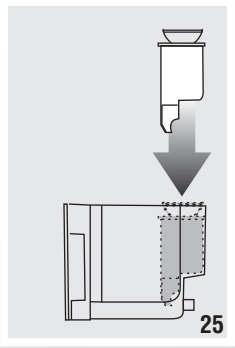

20

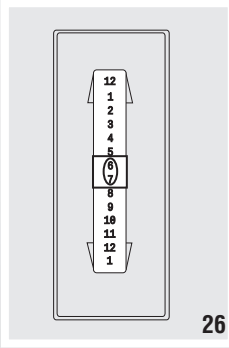

21


22

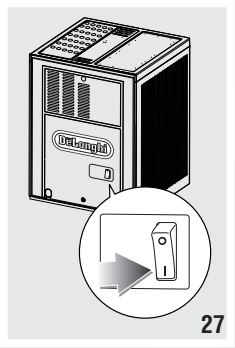

23


24


25



26


27

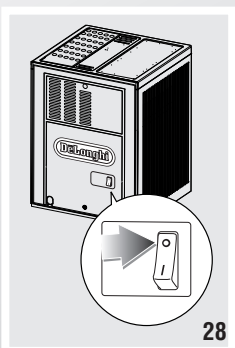

28

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION 61
- Symboles utilisés dans la notice 61
- Lettres entre parenthèses 61
- Problèmes et solutions 61

SÉCURITÉ 61
- Consignes fondamentales de sécurité 61
- Utilisation conforme 62
- Mode d'emploi 62

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 62
- Description de l'appareil 62
- Description du tableau de commande 62
- Explication des témoins 62

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES 62
- Contrôle du transport 62
- Installation de l'appareil 62
- Branchement de l'appareil 62
- Première mise en service 64

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 64

ARRÊT DE L'APPAREIL 64

MODIFICATION DES PROGRAMMATIONS DU MENU 65
- Programmation de l'horloge 65
- Détartrage 65
- Réglage de la température 65
- Arrêt automatique 65
- Réglage de la dureté de l'eau 66
- Retour aux réglages d'usine (RAZ) 66
- Installation du filtre 66
- Remplacement du filtre (« RAZ filtre eau ») 66
- Fonction Statistiques 66

PRÉPARATION DU CAFÉ 67
- Sélection du goût du café 67
- Sélection de la quantité de café 67
- Personnalisation de la quantité de mon café 67
- Réglage du broyeur à café 67
- Préparation du café avec du café en grains 67
- Préparation du café avec du café prémoulu 68

FAIRE MOUSSER LE LAIT POUR LE CAPPUCCINO (ET RÉCHAUFFER DES LIQUIDES) 68
- Nettoyage de la buse à cappuccino après usage 69

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE 69
- Personnalisation de la quantité d'eau chaude 69

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 70
- Vidage de l'égouttoir 70
- Nettoyage de la machine 70
- Nettoyage du réservoir d'eau 70
- Nettoyage de l'égouttoir 70
- Nettoyage du tiroir à marc 70
- Nettoyage des becs 70
- Cleaning the coffee feed funnel 71
- Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café 71
- Nettoyage de l'infuseur 71

DÉTARTRAGE 71

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU 72
- Mesurage de la dureté de l'eau 72
- Programmation de la dureté de l'eau 72

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 73

ÉLIMINATION 73

MESSAGES AFFICHÉS À L'ÉCRAN 74

SOLUTION DES PROBLÈMES 76

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi cette machine automatique à café et à cappuccino „ESAM 5400". Nous vous souhaitons se savourer votre nouvel appareil. Prenez quelques minutes pour lire cette notice. Vous éviterez ainsi de courir des dangers ou d'abîmer la machine.

Symboles utilisés dans la notice

Les consignes importantes portent ces symboles. Il est impératif de respecter ces consignes. L'inobservation des indications susmentionnées peut provoquer des décharges électriques, des lésions graves, des brûlures, un incendie ou endommager l'appareil.

Danger!

Risque mortel de lésions causées par une décharge électrique

Attention!

Risque de lésions ou d'endommagement de l'appareil

Danger Brûlures!

Risque de brûlures.

Nota Bene:

Ce symbole indique les informations et les conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende indiquée dans la Description de l'appareil (p 3)

Problèmes et solutions

En cas de problème, essayez avant tout de les résoudre en suivant les consignes des paragraphes « Messages affichés à l'écran » page 74 et « Solutions des problèmes » page 76.
Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons d'appeler le numéro indiqué à la page « Assistance Clients ».
Si votre pays ne figure pas sur la liste, appelez le numéro indiqué sur la garantie.
Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement au SAV
Les adresses figurent sur le certificat de garantie de la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité

Danger! L'appareil marchant à l'électricité, il peut générer des décharges électriques.
Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées
- Ne touchez pas la fiche les mains mouillées
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée est toujours accessible, pour que vous puissiez débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Pour débrancher l'appareil, saisissez directement la fiche. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour déconnecter complètement l'appareil, il faut le débrancher.
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même.
  Arrêtez-le, débranchez-le et adressez-vous au SAV.
- Afin d'éviter tout risque, si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par le SAV.

Danger! Ne laissez pas les emballages (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants !

Danger! L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité.
Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Attention : Danger de brûlures! Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur. Évitez les éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur
Quand l'appareil est en marche, la plaque chauffe-tasses (A6) est brûlante, n'y touchez pas !

Utilisation conforme

Cet appareil est construit pour préparer du café et réchauffer des boissons.
Toute autre utilisation est jugée impropre.
Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- Conservez-le soigneusement !
  Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur également ce mode d'emploi.
- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil. Le Fabricant ne répond pas de dommages découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

(page 3 - **A**)

A1. Bouton de réglage finesse mouture
A2. Couvercle réservoir grains de café
A3. Réservoir de grains de café
A4. Entonnoir pour verser le café prémoulu
A5. Logement doseur
A6. Plaque chauffe-tasses
A7. Réservoir eau
A8. Infuseur
A9. Tiroir à marc
A10. Plateau appui tasses
A11. Égouttoir
A12. Volet de service
A13. Convoyeur café
A14. Buse café (réglable en hauteur)
A15. Buse cappuccino/ Sortie eau chaude
A16. Doseur
A17. Interrupteur général

Description du tableau de commande

(page 3 - **B**)

Certaines touches ont une double fonction : celle-ci est signalée entre parenthèses, dans la description.

B1 Touche ⏻ : pour allumer ou éteindre la machine.
B2. Témoins: ils signalent les programmations en cours, les messages d'alarme ou la nécessité d'entretien.
B3. Touche ☕ : pour préparer 1 tasse de café avec affichage des programmations
B4. Touche ☕☕ : pour préparer 2 tasses de café avec affichage des programmations
B5. Touche pour produire de la vapeur ou de l'eau chaude et préparer des boissons. (Quand on accède au MENU ' : touche "**OK**", on appuie pour confirmer le choix).
B6. Bouton de sélection : tourner dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce que le témoin correspondant à la quantité de café s'allume

M mon café (personnel)
café expresso
café normal
café allongé

café extralong

(Quand vous accédez au MENU : tournez pour sélectionner)

B7. Touche sélection arôme : appuyez jusqu'à ce que le témoin correspondant au type de café désiré s'allume.

café prémoulu

goût extraléger

goût léger

goût normal

goût fort

goût extrafort

B8. Touche sélection fonction vapeur ou eau chaude
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "ESC" pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal).

B9. Touche **P** pour accéder au menu :

Explication des témoins

La fonction "eau chaude" est sélectionnée.

Rinçage manuel (pour l'activer, accédez au menu à l'aide de la touche P)

Il signale la nécessité de détartrer l'appareil.

Le réservoir d'eau est vide : il faut le remplir d'eau fraîche.

Quand le témoin "température" clignote, il indique que la machine chauffe ou refroidit ; la température correcte étant atteinte, le témoin s'éteint.

La fonction "vapeur" est sélectionnée.

L'appareil est en train de préparer deux tasses de café (on a appuyé sur la touche « préparer deux tasses").

L'écran affiche une alarme (voir par. 'explication des témoins')

Le tiroir à marc est plein ou manquant : il faut le vider ou l'insérer.

Le filtre à eau est usé : remplacez-le

OK > I indique la touche à presser pour confirmer la sélection dans le menu.

< ESC Il indique la touche à presser pour quitter le menu ou la fonction sélectionnée.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle du transport

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et qu'il ne manque aucun accessoire.
N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dégâts évidents. Adressez-vous au SAV ;

FR

Installation de l'appareil

Attention!

En installant l'appareil, il faut observer les consignes de sécurité suivantes :

- L'appareil émet de la chaleur dans la pièce où il se trouve. Veillez à ce qu'il reste un espace d'environ 3 cm de chaque côté et derrière l'appareil et d'au moins 15 cm au-dessus. Autrement, la chaleur pourrait stagner et endommager la machine.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Évitez de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l'appareil

Attention! Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique dans le fond de l'appareil.
Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l'art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace.
S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

Première mise en service

Nota Bene:

- La machine ayant été contrôlée à l'usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le broyeur. Nous garantissons que cette machine est neuve.
- Nous conseillons de mesurer tout de suite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau ». (page 72).
- Certains modèles sont dotés de filtre adoucisseur qui réduit le dépôt calcaire dans la machine. Pour l'installer, consultez le paragraphe « Installation du filtre » (page 66).

Procédez en suivant les instructions de l'appareil:

1. Extrayez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX et remettez-le en place (fig. 1).
2. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient dessous (fig. 2).
3. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur général au dos de l'appareil, pour le mettre sur I (fig. 27).
4. Le témoin s'allume sur l'écran et le témoin OK clignote :
5. Appuyez sur la touche (fig. 3) : au bout de quelques secondes, l'appareil commence à produire de l'eau chaude et le témoin clignote.

La machine termine la procédure de premier démarrage et elle s'éteint.
La machine à café est prête à travailler.

Nota Bene: Lors de la première utilisation, il faudra faire 4-5 cafés et 4-5 cappuccini avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Nota Bene! Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur général est sur I (fig. 27).

Chaque fois que vous allumez l'appareil, il effectue automatiquement un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu.
L'appareil ne pourra fonctionner qu'après l'exécution de ce cycle.

Danger Brûlures! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs de la buse à café. Évitez les éclaboussures.

- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche (fig. 4) : Le témoin clignote tant que l'appareil exécute le chauffage et le rinçage automatique : ainsi, non seulement il chauffe la chaudière, mais il fait également couler l'eau chaude dans les conduits internes pour les chauffer : dans cette phase, le témoin clignote.

L'appareil est en température quand le témoin s'éteint et que s'allument ceux de la sélection du goût et de la longueur du café et de la fonction 'vapeur' ou 'eau chaude".

ARRÊT DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue automatiquement un rinçage qui ne peut pas être interrompu.

Danger Brûlures! Pendant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs de la buse à café. Évitez les éclaboussures.
Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche (fig. 4).
L'appareil exécute le rinçage puis il s'éteint.

Nota Bene! Si l'appareil reste inutilisé longtemps, mettez l'interrupteur général sur 0 (fig. 28).

MODIFICATION DES PROGRAMMATIONS DU MENU

Démarrage rinçage manuel

1. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume
3. Appuyez sur la touche **OK** pour sélectionner la fonction ; le témoin **OK** clignote
4. Appuyez de nouveau sur la touche **OK** pour démarrer le rinçage (ou sur la touche **ESC** pour annuler l'opération) ; le témoin clignote .
5. Le rinçage étant terminé, la machine sort automatiquement du menu, prête à faire du café.

Nota Bene! Contrairement au rinçage automatique, le manuel peut être interrompu à tout moment, en appuyant sur la touche **OK** .

Démarrage du détartrage

1. Appuyez sur la touche P pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume .
3. Appuyez sur la touche **OK** pour sélectionner la fonction (ou sur la touche **ESC** pour quitter le menu) : le témoin **OK** clignote
4. Exécutez le détartrage en suivant les indications fournies au paragraphe "Détartrage" (page 71).

Réglage de la température

1. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume
3. Appuyez sur la touche **OK** pour sélectionner la fonction (ou sur la touche **ESC** pour quitter le menu)
4. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que s'allument les témoins correspondant à la température désirée, à savoir :

FROIDE ;
MOYENNE ;
CHAUDE ;

5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer (ou sur la touche **ESC** pour annuler l'opération).
6. Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu.

Arrêt automatique

1. Appuyez sur la touche P pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume
3. Appuyez sur la touche **OK** pour sélectionner la fonction (ou sur la touche **ESC** pour quitter le menu)
4. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que s'allument les témoins correspondant au nombre d'heures après lesquelles l'appareil doit s'éteindre automatiquement :
   1 HEURE ;
   2 HEURE ;
   3 HEURE ;
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer (ou sur la touche **ESC** pour annuler l'opération)
6. Appuyez sur la touche **ESC** pour quitter le menu

Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche P pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume
3. Appuyez sur la touch **OK** pour sélectionner la fonction (ou sur la touche **ESC** pour quitter le menu)
4. Tournez le bouton jusqu'à programmer le niveau de dureté de l'eau révélé par la bande réactive (voir le paragraphe « Programmation de la dureté de l'eau » - page 72)
   NIVEAU 1;
   NIVEAU 2;
   NIVEAU 3;
   NIVEAU 4
5. Appuyez sur la touche **OK** pour confirmer (ou sur la touche **ESC** pour annuler l'opération)

Retour aux réglages d'usine (RAZ)

Cette fonction permet de rétablir tout le menu avec les réglages d'usine

1. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que les témoins s'allument.
3. Appuyez sur la touche **OK** pour sélectionner la fonction (ou sur la touch **ESC** pour quitter le menu) : le témoin **OK** clignote
4. Appuyez de nouveau sur la touche **OK** pour revenir aux réglages d'origine.

Installation du filtre

Certains modèles sont dotés de filtre adoucisseur. Si le vôtre n'en a pas, nous vous conseillons d'en acheter un dans un centre SAV agréé De'Longhi.

FR

Procédez de la façon suivante:
1. Sortez le filtre de son emballage
2. Faites défiler le curseur du dateur (voir fig. 26 page 5) pour afficher les mois d'utilisation (le filtre dure deux mois)
3. Insérez le filtre dans le réservoir à eau et appuyez jusqu'à ce qu'il touche le fond du réservoir -(voir fig. 25 page 5)
4. Remplissez le réservoir et insérez-le dans la machine
5. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient dessous (capacité min. 100 ml).

Au moment où vous installez le filtre, vous devez signaler sa présence à l'appareil.
6. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
7. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que les témoins s'allument.
8. Appuyez sur la touche OK pour sélectionner la fonction : le témoin **OK** clignote
9. Appuyez sur OK pour confirmer : le témoin **OK** clignote et le témoin s'allume.
10. Appuyez sur la touche OK (fig. 3) : l'appareil commence à produire de l'eau chaude et le témoin clignote. La production d'eau étant complétée, l'appareil revient automatiquement sur la position 'café prêt'.

Si vous désirez, en revanche, utiliser l'appareil sans filtre, il faut le retirer et le signaler ; procédez de la manière suivante:
1. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que les témoins s'allument (ce dernier clignote pour signaler la présence du filtre)
3. Appuyez sur la touche OK . Le témoin cesse de clignoter pour signaler que le filtre n'est pas en place. Le témoin ESC s'allume et le témoin **OK** clignote
4. Appuyez 2 fois sur la touche ESC pour quitter le menu.

Attention! Si cette opération n'est pas exécutée, la machine risque de s'entartrer.

Remplacement du filtre

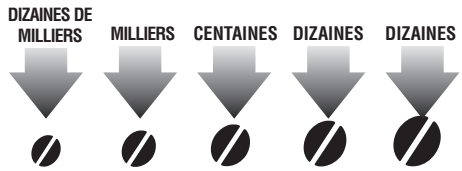
Quand le témoin s'allume ou quand les deux mois de durée du filtre se sont écoulés (voir dateur) vous devez remplacez le filtre :
1. Extrayez le filtre usé
2. Sortez le filtre de son emballage
3. Faites défiler le curseur du dateur (voir fig. 26 page 5) pour afficher les mois d'utilisation (le filtre dure deux mois)
4. Insérez le filtre dans le réservoir à eau et appuyez jusqu'à ce qu'il touche le fond du réservoir -(voir fig. 25 page 5)
5. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient dessous (capacité min. 100 ml).
6. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
7. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que les témoins s'allument
8. Appuyez sur la touche OK pour confirmer (ou sur la touche ESC pour annuler l'opération) le témoin **OK** clignote .
9. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour signaler à l'appareil que le filtre a été remplacé : le témoin OK clignote et le témoin s'allume.
10. Appuyez sur la touche OK (fig. 3) : l'appareil commence à produire de l'eau chaude et le témoin clignote.

La production d'eau étant complétée, l'appareil revient automatiquement sur la position 'café prêt'.

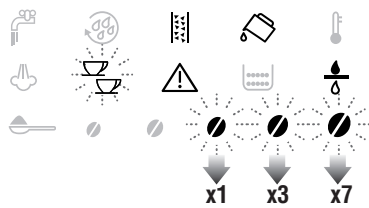
Fonction Statistiques

2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que les témoins s'allument.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer (ou sur la touche ESC pour annuler l'opération)
4. Appuyez de nouveau sur la touche OK pour accéder à la fonction Statistiques : l'appareil affichera les informations suivantes :
- combien de cafés ont été faits
- combien de détartrages ont été effectués
- combien de litres d'eau ont été fournis globalement
- combien de fois le filtre à eau a été remplacé

5. Pour afficher l'information désirée, tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin correspondant clignote : le chiffrer est signalé par le clignotement des grains, dans l'ordre suivant :



Exemple : pour savoir combien de cafés ont été faits



Vous entrez dans le menu et vous sélectionnez le témoin . Vous comptez les clignotements des grains : la machine a fat 137 cafés
6. Les données étant affichées, appuyez sur la touche ESC pour quitter le menu Statistiques. Pour revenir au 'café prêt', appuyez sur la touche ESC .

PRÉPARATION DU CAFÉ

Sélection du goût du café

1. La machine a été programmée en usine pour faire du café au goût normal. Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants :

Extraléger

Léger

Normal

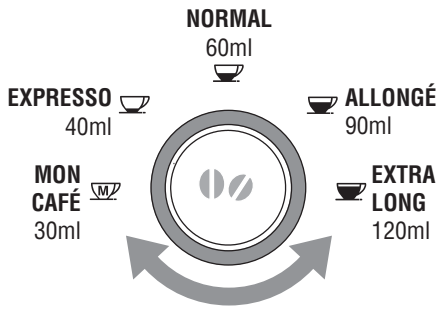
Fort

Extrafort

Pour changer de goût, appuyez à plusieurs reprises sur la touche (fig. 5) jusqu'à ce que l'écran affiche le goût désiré.

Sélection de la quantité de café

Pour sélectionner la quantité de café, tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin correspondant à la quantité désirée s'allume :



Personnalisation de la quantité de MON CAFÉ

La machine est préréglée en usine pour fournir 30 ml.

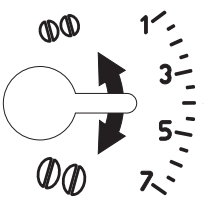
1. Posez une tasse sous les becs café (fig. 6).
2. Tournez le bouton de sélection (B6) jusqu'à ce que le témoin (M) s'allume
3. Appuyez pendant au moins 8 secondes sur la touche sortie 1 tasse (fig. 7). Le témoin (M) commence à clignoter et la machine commence à produire le café ; relâchez la touche.
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez de nouveau sur la touche 1 tasse .

La quantité est maintenant réglée sur celle de la nouvelle programmation

Réglage du broyeur à café

Le broyeur ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement.

Si, après avoir préparé vos premiers cafés, vous trouvez que le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte), vous devrez agir sur le bouton de réglage du degré de mouture (fig. 8).



Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez d'un cran vers le numéro 1 (=café moulu plus fin).

Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran vers le numéro 7 (=café moulu plus gros).

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.

Attention! Évitez les grains de café caramélisés ou confits car ils pourraient coller au broyeur à café et le rendre inutilisable.

Préparation du café avec du café en grains

Attention! Évitez les grains de café caramélisés ou confits car ils pourraient coller au broyeur à café et le rendre inutilisable.

1. Versez les grains de café dans le réservoir prévu (A3) (fig. 9).
2. Posez sous les becs café :
- 1 tasse, si vous désirez 1 café (fig. 6)
- 2 tasses, si vous désirez 2 cafés
3. Abaissez la buse da manière à l'approcher le plus possible des tasses : la crème sera meilleure (fig. 10).
4. Appuyez sur la touche choisie (1 tasse ou 2 tasses) (fig. 7 - 11).

L'opération étant terminée, l'appareil est prêt pour une nouvelle utilisation.

FR

Nota Bene:

- Pendant que la machine fait le café, vous pouvez à tout moment arrêter la sortie café en appuyant sur l'une des touches correspondantes (☕ ou ☕☕).
- Une fois que le café est fait, si vous voulez en augmenter la quantité dans la tasse, il suffit de maintenir la pression sur l'une des touches sortie café (☕ ou ☕☕) jusqu'à obtenir la quantité désirée (cette opération doit être exécutée dans les 3 secondes)
- Si le café coule goutte à goutte ou trop vite, avec peu de crème, ou s'il est trop froid, lisez les conseils fournis au chapitre "Solution des problèmes" (page 76)

Préparation du café avec du café prémoulu

Nota Bene: Si vous utilisez du café prémoulu, vous ne pourrez préparer q'une tasse à la fois

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche (fig. 12) jusqu'à ce que le témoin clignote.

Attention!

Ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur et il la salirait. Dans ce cas, la machine pourrait se détériorer.

- Ne versez jamais plus de 1 doseur ras, autrement la machine pourrait se salir à l'intérieur ou l'entonnoir se boucher.

2. Versez dans l'entonnoir un doseur ras de café prémoulu (fig. 13).
3. Posez une tasse sous les becs café.
4. Appuyez sur la touche sortie 1 tasse ☕ (fig. 7).

FAIRE MOUSSER LE LAIT POUR LE CAPPUCCINO (ET RÉCHAUFFER DES LIQUIDES)

La vapeur peut être utilisée pour faire mousser le lait et pour réchauffer des liquides.

Nota Bene: Pour un cappuccino, préparez le café dans une grande tasse et ajoutez le lait mousseux.

Attention ! Danger de brûlures Avec la fonction vapeur, la buse à cappuccino produit de la vapeur : attention à ne pas vous brûler

1. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient vide dessous (fig. 2).
2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin s'allume.

Nota Bene Pour éviter que l'eau résiduelle ne se mélange au lait pendant qu'il mousse, il faut vider l'eau avant. Faites couler pendant quelques secondes le mélange d'eau et de vapeur jusqu'à ce qu'il ne sorte plus que de la vapeur.

3. Appuyez sur la touche (fig. 3) ; le témoin clignote pour signaler que la machine est en train d'atteindre la température idéale pour cette fonction. Dès que le témoin s'éteint et que le témoin clignote, l'appareil commence à produire de la vapeur.
   Appuyez sur la même touche pour arrêter la vapeur.
4. Videz le récipient et versez environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer.
   Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.
   Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé et à peine sorti du réfrigérateur.
5. Immergez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 14) en veillant à ne pas dépasser la ligne en relief (indiquée par la flèche, fig. 14)
6. Appuyez sur la touche . La vapeur qui sort de la buse va augmenter le volume du lait et lui donner un aspect crémeux.

Nota Bene: Pour obtenir une mousse plus onctueuse, immergez la buse dans le lait et faites tourner le récipient lentement de bas en haut. Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 3 minutes.

7. La mousse désirée étant obtenue, arrêtez la vapeur en appuyant sur la touche .

Attention ! Danger de brûlures
Arrêtez la vapeur avant de retirer le récipient de lait mousseux, pour ne pas vous brûler avec les éclaboussures de lait bouillant.

8. Ajoutez la mousse de lait au café précédemment préparé. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté et si vous le souhaitez, saupoudrez la mousse de cacao.

Nettoyage de la buse à cappuccino après usage

Nettoyez la buse à cappuccino après chaque utilisation, pour éviter les dépôts de résidus de lait et les obturations

Attention ! Danger de brûlures Pendant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Évitez les éclaboussures.

1. Laissez couler un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes en appuyant sur la touche .
   Appuyez de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de vapeur/ eau chaude.
2. Laissez refroidir la buse à cappuccino pendant quelques minutes, puis tenez d'une main la poignée du tube et, de l'autre, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.15) pour extraire la buse vers le bas (fig. 16).
3. Lavez soigneusement à l'eau tiède les éléments de la buse à cappuccino.
4. Veillez à ce que les deux trous indiqués par les flèches fig. 17 ne soient pas bouchés.
   Au besoin, nettoyez-les avec une épingle.
5. Remontez la partie interne en l'introduisant soigneusement dans le tube orientable, introduisez également le tuyau vapeur et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE

Attention! Danger de brûlures Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant la sortie d'eau chaude. Quand la tasse est pleine, interrompez la sortie d'eau chaude, comme indiqué plus bas.

Le tuyau de la sortie eau chaude chauffe pendant que l'eau coule : saisissez l'élément uniquement par la poignée.

1. Placez un récipient sous la sortie (le plus près possible pour éviter les éclaboussures)

2. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin s'allume.

3. Appuyez sur la touche (fig. 3), lâchez et rappuyez sur la même touche ou attendez la sortie de la quantité personnalisée.

Attention! Évitez de faire couler de l'eau chaude pendant plus de 3 minutes.

Personnalisation de la quantité d'eau chaude

Si vous désirez personnaliser la quantité, procédez de la façon suivante :

1. Posez un récipient sous le bec
2. Appuyez et maintenez la pression pendant au moins 8 secondes sur la touche .
   L'eau commence à couler et le témoin clignote.

- Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche .

La machine est maintenant réglée sur la nouvelle quantité.

FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Danger de décharges électriques! Avant toute opération de nettoyage, arrêtez et débranchez la machine. N'immergez jamais la machine dans l'eau !

Attention ! Danger de brûlures Avant de nettoyer la machine, laissez-la refroidir

Attention!

- Pour nettoyer la machine, évitez les solvants, les détergents abrasifs et l'alcool.
- Aucun composant de l'appareil ne peut passer au lave-vaisselle.
- Évitez d'utiliser des objets métalliques pour retirer les dépôts de calcaire ou de café, vous risqueriez de rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Vidage de l'égouttoir

Attention! Si l'égouttoir (A11) n'est pas vidé périodiquement, l'eau risque de déborder et de pénétrer à l'intérieur de la machine ou de couler à côté. Cela peut endommager la machine, le plan d'appui et la zone alentour.

L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau consistant en un flotteur rouge qui se soulève quand le niveau de l'eau dans l'égouttoir monte. Videz l'égouttoir avant que l'indicateur rouge ne soit visible (fig. 18).

Pour retirer l'égouttoir :

1. Ouvrez le volet de service (fig. 19)
2. Extrayez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 20)
3. Videz l'égouttoir et le tiroir à marc (A9)
4. Remettez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. A9)
5. Refermez le volet de service.

Nettoyage de la machine

Les pièces suivantes doivent être nettoyées périodiquement:

- e réservoir eau (A7)
- l'égouttoir (A11)
- le tiroir à marc (A9)
- les becs café (A14) et tuyau eau chaude/buse à cappuccino (A15)
- l'entonnoir pour introduire le café prémoulu (A4)
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A12)
- l'infuseur (A8)

Nettoyage du réservoir d'eau

1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir d'eau (A7) à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.
2. Rincez soigneusement le réservoir d'eau après l'avoir débarrassé de tous les résidus de détergent

Nettoyage de l'égouttoir

- Nettoyez l'égouttoir (A11) chaque fois que vous le videz, à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.

Nettoyage du tiroir à marc

1. Nettoyez le tiroir à marc (A9) chaque fois que vous le videz, à l'aide d'un chiffon imbibé de détergent délicat.
2. Essayez de racler, à l'aide d'une épingle, les dépôts de café les plus tenaces.
   Si cela ne suffit pas, laissez le tiroir dans l'eau pendant quelques minutes pour ramollir les dépôts.

Nettoyage des becs

1. Nettoyez le tuyau (A14), si possible après chaque utilisation, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 21).
2. Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) si les trous se la sortie café (A14) ne sont pas bouchés.
   Au besoin, grattez les dépôts de café avec une épingle (fig. 22) une éponge ou une brosse à poils durs.

Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café

- Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) si l'entonnoir pour le café prémoulu n'est pas bouché. Au besoin, grattez les dépôts de café avec un couteau de cuisine.

Nettoyage de l'intérieur de la machine

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par semaine) si l'intérieur de la machine n'est pas sale.
   Au besoin, grattez les dépôts de café avec une épingle, une éponge ou une brosse à poils durs.
2. Aspirez tous les résidus (fig. 23)

Nettoyage de l'infuseur

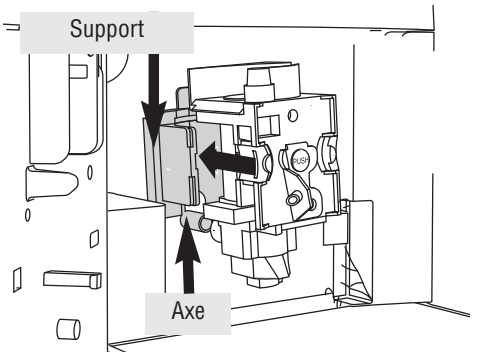
The infuser must be cleaned at least once a month.

Attention! L'infuseur (A8) ne peut pas être extrait quand la machine est allumée. N'essayez pas de retirer l'infuseur de force, vous pourriez abîmer la machine.

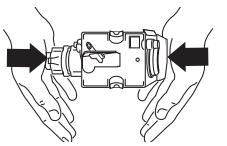
1. Arrêtez la machine en appuyant sur la touche ⏻ . Une fois que l'appareil est complètement éteint, débranchez-le.
2. Ouvrez le volet de service (fig. 19)
3. Extrayez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 20)
4. Appuyez vers l'intérieur sur les deux boutons rouges tout en tirant l'infuseur vers l'extérieur pour l'extraire (fig. 24)

Attention! Nettoyez l'infuseur (A8) sans détergent, car l'intérieur du piston est traité avec un lubrifiant qui partirait avec, l'infuseur serait alors collé et inutilisable.

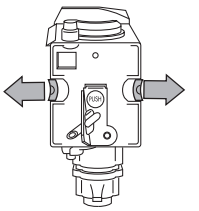
5. Immergez l'infuseur dans l'eau pendant environ 15 minutes et rincez-le.
6. Après le nettoyage, remontez l'infuseur (A8) en l'introduisant dans le support et sur l'axe en bas puis appuyez sur le symbole PUSH jusqu'au déclic de blocage.



Nota Bene! Si l'infuseur est difficile à insérer, vous devez d'abord l'amener à la bonne dimension en appuyant fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure).



7. Après quoi, assurez-vous que les touches rouges sont ressorties.
8. Remettez l'égouttoir (A11) et le tiroir à marc (A9)
9. Refermez le volet de service (A12).



DÉTARTRAGE

Quand le témoin clignote à l'écran, détartrez la machine.

Attention! Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est impératif de respecter les consignes de sécurité du fabricant figurant sur le flacon de détartrant et de suivre le comportement indiqué en cas de contact avec la peau ou les yeux.

Nota Bene: Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.

1. Allumez la machine.
2. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu
3. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que l'écran affiche le témoin .
4. Sélectionnez en appuyant sur la touche **OK** le témoin OK clignote sur l'écran.
5. Appuyez sur la touche **OK** pour activer la fonction : le témoin clignote et le témoin **OK** s'allume.

FR

6. Videz le réservoir d'eau (A7) et retirez l'éventuel filtre adoucisseur.
7. Versez dans le réservoir d'eau le détartrant dilué dans l'eau (dans les proportions indiquées sur le flacon) et utilisez toujours le détartrant préconisé par De'Longhi (adressez-vous aux centres SAV agréés).
8. Posez sous la buse à cappuccino (A15) un récipient vide d'une capacité minimale de 1,5 l (fig. 2).

Attention! Danger de brûlures L'eau chaude qui sort de la buse contient des acides. Attention aux éclaboussures d'eau!

9. Appuyez sur la touche OK pour confirmer que vous avez versé la solution et démarrer le détartrage. Le programme de détartrage démarre et le détartrant sort du tuyau vapeur : le témoin clignote.
- Le programme de détartrage exécute automatiquement une série de rinçages et de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.
10. Après environ 30 minutes, le réservoir d'eau est vide : les témoins **OK** s'allument et les témoins clignotent.
11. L'appareil est maintenant prêt pour un processus de rinçage à l'eau fraîche.
    Extrayez le réservoir d'eau, videz-le, rincez-le à l'eau courante, remplissez-le d'eau propre et remettez-le à sa place.
12. Videz le récipient utilisé pour récupérer la solution détartrante et remettez-le sous la buse à cappuccino
13. Appuyez sur la touche OK pour démarrer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse. Les témoins s'allument sur l'écran
14. Quand le réservoir d'eau est complètement vide, les témoins **OK** s'allument
15. Appuyez sur la touche OK, insérez le filtre (éventuel) remplissez le réservoir d'eau : la machine est prête.

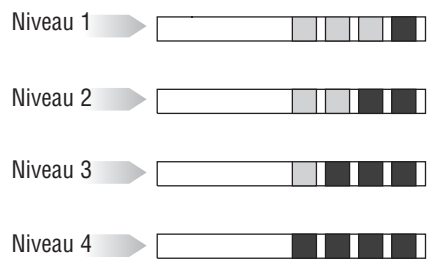
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le témoin est affiché au bout d'une période prédéfinie de fonctionnement qui dépend de la dureté de l'eau. La machine est préprogrammée en usine sur le niveau de dureté 4
Éventuellement, la machine peut être programmée selon la dureté de l'eau utilisée dans les différentes régions, modifiant ainsi la fréquence d'affichage du témoin

Mesurage de la dureté de l'eau

1. Sortez la bande réactive "TOTAL HARDNESS TEST" de son emballage.
2. Immergez la bande dans un verre d'eau pendant une seconde environ.
3. Ressortez-la et secouez-la légèrement.

Environ 1 minute après, il se forme 1, 2, 3, ou 4 petits carrés rouges, selon la dureté de l'eau. Chaque carré correspond à 1 niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **P** pour entrer dans le menu.
2. Tournez le bouton de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer (ou sur la touche ESC pour annuler l'opération)
4. Tournez le bouton jusqu'à programmer le niveau de dureté de l'eau révélé par la bande réactive (voir le paragraphe précédent)
   NIVEAU 1;
   NIVEAU 2;
   NIVEAU 3;
   NIVEAU 4;
5. 5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer (ou sur la touche ESC pour annuler l'opération)

La machine est maintenant reprogrammée sur le nouveau réglage de la dureté de l'eau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~ 50/60 Hz max. 10 A
Puissance absorbée: 1350W
Pression: 15 bar
Capacité réservoir d'eau: 1,7 litres
Dimensions LxHxP: 284x374x441 mm
Poids: 11,4 Kg

CE L'appareil est conforme aux directives CE suivantes

- Directive Basse Tension 2006/95/CE ;
- Directive EMC 89/336/EEC et amendements 92/31/EEC et 93/68/EEC.

Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes au règlement européen 1935/2004.

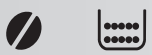
ÉLIMINATION

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.
Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

EXPLICATION DES TÉMOINS

TÉMOIN AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
	• Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré.	• Remplissez le réservoir d'eau et/ou insérez-le correctement, en poussant à bloc jusqu'au déclic.
CLIGNOTENT **EN ALTERNANCE AVEC...** **CLIGNOTE**	• La mouture est trop fine et le café coule trop lentement. • La machine ne parvient pas à faire du café.	• Répétez l'opération sortie café et tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le broyeur est en marche. • Appuyez sur la touche et faites couler l'eau pendant quelques secondes.
 CLIGNOTE	• Le tiroir à marc (A9) est plein	• Videz le tiroir à marc, nettoyez-le et remettez-le en place. Important : quand vous sortez l'égouttoir, VOUS DEVEZ toujours vider le tiroir à marc, même s'il n'est pas plein. Sans cela, il se peut qu'après, en faisant les cafés suivants, le tiroir se remplisse plus que prévu et que la machine s'engorge.
	• Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été remis en place.	• Ouvrez le volet de service et insérez le tiroir à marc.
 CLIGNOTE	• La fonction 'café prémoulu' a été sélectionnée mais le café n'a pas été versé dans l'entonnoir.	• Versez le café prémoulu dans l'entonnoir ou sélectionnez la fonction « grains de café ».

TÉMOIN AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
CLIGNOTE	• Il indique que la machine est entartrée.	• Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chap. « Détartrage ».
CLIGNOTE	• L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché.	• Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau (voir par. "Nettoyage de l'entonnoir pour introduire le café")
	• Vous avez utilisé trop de café en grains ou de café prémoulu.	• Sélectionnez un goût plus léger ou réduisez la quantité de café prémoulu et demandez à nouveau du café à la machine.
 **CLIGNOTE**	• Il n'y a plus de café en grains.	• Remplissez le réservoir de grains
CLIGNOTE	• Après le nettoyage, l'infuseur n'a pas été remis en place.	• Insérez l'infuseur comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
	• Le volet de service est ouvert	• Refermez le volet de service.
	• L'intérieur de la machine est très sale.	• Nettoyez soigneusement la machine comme indiqué au par. « Nettoyage et entretien »). Après quoi, si la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre de service.
CLIGNOTE	• Le filtre est usé.	• Remplacez le filtre en suivant les instructions à la page 66.

FR

SOLUTION DES PROBLÈMES

Voici une liste de dysfonctionnements possibles
Si le problème ne peut pas être résolu de la manière décrite, contactez le SAV.

TÉMOIN AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud	• Les tasses n'ont pas été préchauffées	• Réchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant posées pendant au moins 20 minutes sur le chauffe-tasses.
	• L'infuseur a refroidi parce qu'il s'est écoulé plus de 2/3 minutes depuis le dernier café.	• Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appliquant la fonction rinçage manuel (p.11)
Le café est peu crémeux	• Le café est moulu trop gros.	• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le broyeur est en marche (fig. 8)
	• Le mélange de café ne va pas.	• Utilisez un mélange pour machines à café expresso.
Le café coule trop lentement ou il sort goutte à goutte.	• Le café est moulu trop fin	• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 dans le sens des aiguilles d'une montre pendant que le broyeur est en marche (fig. 8). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.
Le café sort trop vite	• Le café est moulu trop gros.	• Tournez le bouton de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens inverse des aiguilles d'une montre pendant que le broyeur est en marche (fig. 8) Attention à ne pas trop tourner le bouton de réglage de la mouture, autrement, quand vous demanderez deux cafés, il risquera de couler goutte à goutte. L'effet ne sera appréciable qu'au bout de 2 cafés.

TÉMOIN AFFICHÉ	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
Un des deux becs, ou les deux, ne laisse(nt) pas couler le café.	• Les becs sont bouchés.	• Nettoyez les becs avec une épingle, une éponge ou une brosse à poils durs (fig. 22).
Au lieu de sortir par les becs, le café coule le long du volet de service (A12)the service door (A12).	• Les trous des becs sont bouchés par de la poudre de café séchée. • Le convoyeur café (A13) dans le volet de service est coincé.	• Nettoyez les becs avec une épingle, une éponge ou une brosse à poils durs (fig. 21/22). • Nettoyez bien le convoyeur café (A13), surtout à proximité des charnières.
De l'eau sort de la buse à la place du café.	• Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A4)	• Nettoyez l'entonnoir (A4) à l'aide d'une fourchette en bois en en plastique et nettoyez l'intérieur de la machine.
Le lait mousse à grosses bulles	• Le lait n'est pas assez froid ou ce n'est pas du lait demi-écrémé	• Utilisez de préférence du lait écrémé ou demi-écrémé, à peine sorti du réfrigérateur (environ 5 °C). Si le résultat ne vous satisfait toujours pas, essayez du lait d'une autre marque.
Le lait ne mousse pas	• La buse à cappuccino est sale.	• Effectuez le nettoyage comme indiqué au paragraphe 'Nettoyage de la buse à cappuccino après usage'
La sortie vapeur s'interrompt	• Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de vapeur au bout de 3 minutes.	• Attendez et réactivez la fonction vapeur.
L'appareil ne s'allume pas	• La fiche n'est pas branchée sur la prise. • L'interrupteur général n'est pas allumé.	• Branchez la fiche sur la prise. • Mettez l'interrupteur général sur I (fig. 27).